

Kürbis im Ofen gebacken mit Honig und Za'atar

Zutaten: (für 4 Personen)

- 2 kleine Butternuss Kürbisse an je etwa 600 g
- Olivenöl
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 8 Knoblauchzehen in der Schale
- 4 EL flüssigen Honig
- Chili-Flocken
- 2 EL Za'atar* zum Bestreuen der gebackenen Kürbis-Hälften

*Za'atar gibt's im gutsortierten Grossverteiler oder beim Gewürzhändler. Oder Sie machen die Gewürzmischung selber:

2 EL getrockneter Oregano (oder Thymian), 1 EL Majoran, 2 EL geröstete Sesamkörner, 1 EL Sumach und ½ TL Salz. Gut mischen und in ein verschliessbares Glas abfüllen.

Zubereitung:

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen

Die Kürbisse waschen und längs halbieren. Die Kerne herauskratzen. Die Schnittflächen der Kürbishälften mit Olivenöl bestreichen und grosszügig salzen und mit Pfeffer bestreuen.

Mit der Schnittfläche gegen unten auf ein mit einem Backtrennpapier belegtes Blech geben.

Die Knoblauchzehen an jeweils einem Ende etwas anschneiden (so lässt sich der gebackene Knoblauch dann gut aus der Schale drücken) und zu den Kürbishälften aufs Blech legen. Die Kürbishälften gut mit einer Alufolie

abdecken und das Blech für etwa 40 Minuten in den vorgeheizten Ofen schieben.

Den Honig mit den Chili-Flocken mischen.

Das Blech aus dem Ofen nehmen, die Alufolie entfernen und die Kürbishälften umdrehen. Die Schnittfläche der Kürbishälften mit Honig beträufeln.

Das Blech nochmals für 20 Minuten in den Ofen schieben und den Kürbis backen, bis er etwas Farbe angenommen hat.

Die Kürbishälften mit Za'atar bestreuen und zusammen mit dem gebackenen Knoblauch servieren. In Begleitung eines reichhaltigen Salats oder als Beilage zu Fleisch.